



mmhhhh mit Honig!

Apfel - Senf - Soße

Zutaten: 500 g säuerliche Kochäpfel,
1/8 l Wasser, 1 EL Honig,
1 EL mittelscharfer Senf,
1 EL Zitronensaft, 3 EL saure Sahne
oder Sahnejoghurt.

Zubereitung: Äpfel in Stücke schneiden
und mit dem Wasser bei schwacher Hitze
in etwa 15 Minuten weich dünsten. Falls
die Äpfel stark einkochen, noch etwas
Wasser zugeben. Die Äpfel durch ein Sieb
streichen, die übrigen Zutaten
unterrühren.

Tipp: Die Soße kann auch etwas schärfer
gehalten werden, wenn scharfer Senf oder
noch 1 TL geriebener Meerrettich dazu
gegeben wird. Am besten serviert man die
Apfel-Senf-Soße zu gegrilltem Fleisch,
aber auch zu Schinken oder kaltem
Braten.

EL = Esslöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



mmhhhh mit Honig!

Apfel - Senf - Soße

Zutaten: 500 g säuerliche Kochäpfel,
1/8 l Wasser, 1 EL Honig,
1 EL mittelscharfer Senf,
1 EL Zitronensaft, 3 EL saure Sahne
oder Sahnejoghurt.

Zubereitung: Äpfel in Stücke schneiden
und mit dem Wasser bei schwacher Hitze
in etwa 15 Minuten weich dünsten. Falls
die Äpfel stark einkochen, noch etwas
Wasser zugeben. Die Äpfel durch ein Sieb
streichen, die übrigen Zutaten
unterrühren.

Tipp: Die Soße kann auch etwas schärfer
gehalten werden, wenn scharfer Senf oder
noch 1 TL geriebener Meerrettich dazu
gegeben wird. Am besten serviert man die
Apfel-Senf-Soße zu gegrilltem Fleisch,
aber auch zu Schinken oder kaltem
Braten.

EL = Esslöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



mmhhhh mit Honig!

Apfel - Senf - Soße

Zutaten: 500 g säuerliche Kochäpfel,
1/8 l Wasser, 1 EL Honig,
1 EL mittelscharfer Senf,
1 EL Zitronensaft, 3 EL saure Sahne
oder Sahnejoghurt.

Zubereitung: Äpfel in Stücke schneiden
und mit dem Wasser bei schwacher Hitze
in etwa 15 Minuten weich dünsten. Falls
die Äpfel stark einkochen, noch etwas
Wasser zugeben. Die Äpfel durch ein Sieb
streichen, die übrigen Zutaten
unterrühren.

Tipp: Die Soße kann auch etwas schärfer
gehalten werden, wenn scharfer Senf oder
noch 1 TL geriebener Meerrettich dazu
gegeben wird. Am besten serviert man die
Apfel-Senf-Soße zu gegrilltem Fleisch,
aber auch zu Schinken oder kaltem
Braten.

EL = Esslöffel

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**